**Załącznik nr 2.1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr I mięso**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i konserw dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu / nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem****= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1** | **Flaki wołowe parzone**: I gatunku, oczyszczone, o białej barwie, świeże, krojone w cienkie paski, w opakowaniach do 5kg z etykietą. |  | kg | **60,00** |  |  |
| **2** | **Golonko tylnie wieprzowe ze skór**ą - jędrne, elastyczne, swoisty zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, czysta, niezakrwawiona, bez przekrwień i zmiażdżonych kości, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |  | kg | **100,00** |  |  |
| **3** | **Karczek wieprzowy b/kości**: I gatunku, mięso nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek |  | kg | **200,00** |  |  |
| **4** | **Łopatka wieprzowa bez skóry i kości** - I gatunku, bez słoniny, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek |  | kg | **1440,00** |  |  |
| **5** | **Schab bez kości**: I gatunku, bez słoniny, barwa mięśnia -różowa, warstwa tłuszczu zewnętrznego nie może być większa niż 0,2 cm, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się; zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek |  | kg | **500,00** |  |  |
| **6** | **Żeberka wieprzowe w paskach**: I gatunku, minimum 70 % mięsa, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez pomiażdżonych kości, dopuszcza się lekkie przekrwienia od podgardla, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek |  | kg | **240,00** |  |  |
| **7** | **Wątroba wieprzowa** - podroby świeże schłodzone: I gatunku, mięso o barwie ciemnoczerwonej, lekko gorzkie, otoczone jest cienką błoną. Struktura miękka, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, cechy dyskwalifikujące to nieswoisty zapach i barwa, wodnistość, duży wyciek |  | kg | **120,00** |  |  |
|  |  |  |  | **Razem brutto** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem****w zł** | **Cena netto razem****w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………(miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..(podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[1]](#footnote-1)) |

**Załącznik nr 2.2 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr II produkty mięsne**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest **Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i konserw dla Domu**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem** **= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1** | **Baleron gotowany** - produkt otrzymany z peklowanych karczków wieprzowych, bez wycieku, wędzonka soczysta z lekką nutą wędzenia, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości mięsa powyżej 70% w 100g wyrobu, wiązana nicią wędliniarską, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **210,00** |  |  |
| **2** | **Bekon wieprzowy** - wędzony, otrzymany z polędwicy lub schabu wieprzowego, mięso nie rozdrobnione, zawartość mięsa powyżej 80% w 100g produktu, przewiązany przędzą wędliniarską, barwa jasnobrązowa, posypany przyprawami, waga produktu netto bez opakowania, bez wycieku |  | kg | **220,00** |  |  |
| **3** | **Boczek wędzony** - peklowany, bez żeberek, chudy, o kształcie prostokąta, zawartość mięsa powyżej 80% w 100g wyrobu, grubość minimum 3 cm, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **170,00** |  |  |
| **4** | **Filet z indyka** - pierś z indyka w kawałku, wędzona o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, soczysta i krucha, bez wycieku, waga netto bez opakowania |  | kg | **80,00** |  |  |
| **5** | **Frankfurterki wieprzowe krótkie**, cienkie kiełbaski z wieprzowiny, wędzone, parzone, osłonka jadalna, o zwartości mięsa powyżej 85% w 100g wyrobu, składniki drobno rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formowane w paluszki o wadze 90g, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **35,00** |  |  |
| **6** | **Kabanos drobiowy** - kabanos drobiowy lub wieprzowo - drobiowy, drobnorozdrobnione, wędzony, parzony, suszony, w osłonce jadalnej, bez glutenu, ilość mięsa minimum 175g na 100g produktu |  | kg | **25,00** |  |  |
| **7** | **Kaszanka** - kiełbasa parzona, wyprodukowana z podrobów 20 %, tłuszczu 20% w 100g kaszanki, z dodatkiem krwi, kaszy i przypraw (dobrze wymieszane składniki), w naturalnej cienkiej osłonce, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **196,00** |  |  |
| **8** | **Kiełbasa biała**: kiełbasa cienka, parzona wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, średnio rozdrobniona, o zawartości minimum 70% mięsa w 100g kiełbasy, o jasnym kolorze, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **58,00** |  |  |
| **9** | **Kiełbasa podwawelska**: wieprzowa, wędzona i parzona, cienka, składniki średnio rozdrobnione, o zawartości minimum 70% mięsa w 100g kiełbasy, z małą ilością tłuszczu, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **443,00** |  |  |
| **10** | **Kiełbasa wiejska** - wieprzowa, wędzona i parzona, lekko soczysta, krucha, charakteryzuje się delikatnym smakiem, cienka, o zawartości mięsa powyżej 75% w 100g produktu, składniki średnio rozdrobnione, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do produktu, waga netto bez opakowania |  | kg | **50,00** |  |  |
| **11** | **Kiełbasa krakowska** - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, suszona, o zawartości mięsa powyżej 90% w 100g wyrobu, grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kiełbasy brązowy do ciemnobrązowego, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, waga produktu netto bez opakowania  |  | kg | **276,00** |  |  |
| **12** | **Kiełbasa parówkowa -** kiełbasa homogenizowana z mięsa drobiowego i wieprzowego, w osłonkach naturalnych, parzona i lekko wędzona, wyrób lekko pikantny w smaku, o zawartości powyżej 75% mięsa w 100g wyrobu, bez wycieku, waga netto bez opakowania w osłonce naturalnej |  | kg | **225,00** |  |  |
| **13** | **Kiełbasa mortadela -** delikatna kiełbasa wieprzowo - drobiowa o ścisłej konsystencji, o zawartości mięsa powyżej 50% w 100g produktu, homogenizowana, w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do farszu, skóra łatwo się ściągająca, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania  |  | kg | **125,00** |  |  |
| **14** | **Polędwica drobiowa** - z mięsa drobiowego, o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, parzona i wędzona, miękka, krucha , o charakterystycznym smaku i zapachu dla użytych surowców i przypraw, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania  |  | kg | **300,00** |  |  |
| **15** | **Pasztetowa wieprzowa** - parzona, o zawartości mięsa i podrobów (drobiowych, wieprzowych) 60% w 100g wyrobu, o konsystencji do smarowania, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do produktu, waga netto bez opakowania |  | kg | **250,00** |  |  |
| **16** | **Pasztet pieczony drobiowy** - wyrób garmażeryjny, drobiowy, pieczony o zawartości podrobów i mięsa powyżej 75% w 100g wyrobu, powierzchnia pasztetu zapieczona, pasztet w aluminiowych foremkach, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **330,00** |  |  |
| **17** | **Parówki drobiowo - wieprzowe -** cienkie, o zwartości mięsa powyżej 70% w 100g wyrobu, składniki drobno rozdrobnione, w osłonce sztucznej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw , formowane w paluszki o wadze 90g, waga produktu netto bez opakowania  |  | kg | **575,00** |  |  |
| **18** | **Polędwica sopocka** - wieprzowa, parzona i wędzona na kolor złocisto-brązowy, sznurowana, zawartość 80% mięsa, produkt delikatny i lekko soczysty, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **175,00** |  |  |
| **19** | **Rolada boczkowa** - boczek wędzony - rolowany, wędzonka otrzymana z peklowanego boczku bez żeberek i bez skóry, wędzona, parzona, waga produktu netto, bez opakowania |  | kg | **90,00** |  |  |
| **20** | **Salceson z indyka -** batony w folii, parzony, nie krwisty, z małą ilością galarety, o zawartości mięsa drobiowego 40% w 100g salcesonu, mięso rozdrobnione, równomiernie rozłożone w batonie, bez chrząstek i kości, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **300,00** |  |  |
| **21** | **Smalec -** barwa biała z odcieniem kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, w kostkach 250g |  | kg | **197,00** |  |  |
| **22** | **Szynka konserwowa wieprzowo-drobiowa** - szynka przygotowana w formie bloku, parzona, niewędzona, o delikatnym, lekko słonawym smaku, z niewielką ilością aromatycznej galaretki, o zawartości mięsa powyżej 80% w 100g wyrobu, prasowana, bez wycieku, w sztucznej osłonce łatwo oddzielającej się od mięsa, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **175,00** |  |  |
| **23** | **Szynka ogonówka -**  wieprzowa, o zawartości mięsa 80% w 100g wyrobu, mięso wiązane, parzona wędzona, smak typowy dla peklowanego mięśnia wieprzowego, lekko słony, wyczuwalny aromat użytych przypraw, lekko wyczuwalny zapach wędzenia, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania. |  | kg | **350,00** |  |  |
| **24** | **Szynka tradycyjna wieprzowa** - parzona, wędzona, o barwie jasno różowej do czerwonej, barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, mięso nie rozdrabniane, z jednostronną pokrywa tłuszczową, zawartość mięsa powyżej 85% mięsa w 100g wyrobu, bez wycieku, przewiązana przędzą wędliniarską, waga produktu netto bez opakowania. |  | kg | **100,00** |  |  |
| **25** | **Szynka drobiowa -**  z mięsa drobiowego o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, parzona i wędzona, miękka, krucha, produkt bezglutenowy, o charakterystycznym smaku i zapachu charakterystycznym dla użytych surowców i przypraw, waga produktu netto, bez opakowania.  |  | kg | **140,00** |  |  |
|  |  |  |  | **razem brutto** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem****w zł** | **Cena netto razem****w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………(miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..(podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[2]](#footnote-2)) |

**Załącznik nr 2.3 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr III drób**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest **Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i konserw dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem** **= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | **Filet z kurczaka surowy bez kości, bez skóry**  - gatunek I, barwa od jasno-różowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.  |  | kg | **1207,00** |  |   |
| 2 | **Filet z indyka surowy bez kości, bez skóry** - gatunek I, barwa od jasno-różowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.  |  | kg | **200,00** |  |   |
| 3 | **Mięso gulaszowe, z indyka, bez skóry** - gatunek I, duże kawałki, bez kości i chrząstek, barwa od jasno-różowej do różowej, bez nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawione wybroczyn krwistych, czyste, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.  |  | kg | **258,00** |  |   |
| 4 | **Porcja rosołowa, surowa** - części tuszki kurczaka, gatunek I, oczyszczona, o barwie jasnej, jasno-różowej lub różowej, bez wycieku, schłodzona do temperatury od -2 °C do 4°C, nie może wykazywać oznak zamrożenia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.  |  | kg | **1281,00** |  |   |
| 5 | **Udko z kurczaka surow**e - waga udka od 300g, nie większa niż 350g, gatunek I, oczyszczone, o barwie jasnej, jasno-różowej lub różowej, nie powinno wykazywać nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, bez wybroczyn krwistych i piór, być pozbawione uszkodzeń skóry, wolne od złamań kostnych, czyste, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.  |  | kg | **995,00** |  |   |
| 6 | **Wątroba drobiowia z kurczaka** - gatunek I, surowa, jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni, wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Podroby powinny być bez woreczka żółciowego, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia |  | Kg | **60,00** |  |   |
| 7 | **Żołądki drobiowe z kurczaka** - gatunek I, surowe, oczyszczone, jędrne i elastyczne, czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia, lekko błyszcząca powierzchnia, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni, podroby powinny być bez rogowatego nabłonka i z usuniętą zawartością treści żołądka, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia |  | kg | **30,00** |  |   |
|  |  |  |  | **Razem brutto** |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem****w zł** | **Cena netto razem****w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………(miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..(podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[3]](#footnote-3)) |

**Załącznik nr 2.4. do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr IV konserwy**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Sukcesywna dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i konserw dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem****= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | **pasztet drobiowy** - konserwa o łagodnym smaku i zapachu typowym dla pasztetów drobiowych, kremowej, jedwabistej konsystencji, łatwo się rozsmarowujący, bez dodatków E, konserwantów, wieprzowiny oraz glutaminianu, waga od 90 g do 140g, bez bombażu, zawartość mięsa drobiowego minimum 38 % |  | kg | **366,00** |  |  |
| 2 | **szynka drobiowa** - konserwa wyprodukowana na bazie mięsa drobiowego, waga od 100 - 300g, konserwa bez bombażu, smak i zapach delikatny, przypominający tradycyjny smak szynki, zawartość mięsa drobiowego minimum 49% |  | kg | **138,00** |  |  |
| 3 | **paprykarz warzywny** w puszkach konserwowych 120-150g, pasta warzywna z ryżem lub kaszą i przyprawami. |  | kg | **34,00** |  |  |
| 4 | **szynka wieprzowa** - konserwa wyprodukowana na bazie mięsa wieprzowego, waga od 100 - 300g, konserwa bez bombażu, smak i zapach delikatny, przypominający tradycyjny smak szynki, zawartość mięsa wieprzowego minimum 54% |  | kg | **138,00** |  |  |
|  |  |  |  | **Razem brutto** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem w zł** | **Cena netto razem w zł** |
|  |  |
| ………………..………………(miejsce, data) |  …………………………………………………………………………………………..…………..(podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[4]](#footnote-4)) |

1. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-1)
2. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-2)
3. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-3)
4. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-4)